

Мясорубка с охлаждением HNC EK-22S

Основные характеристики

Производительность	400 кг/ч
Набор ножей и решеток	есть
Скорость оборотов	210 об/мин
Напряжение	220 В (380 В) опционально
Мощность	1.5 кВт
Ширина	330 мм
Глубина	800 мм
Высота	470 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Вес (с упаковкой)	76 кг
Страна-производитель	Турция



Описание

Профессиональная мясорубка **HNC EK-22S** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли, с одновременным охлаждением пропускаемого мяса.

Система охлаждения позволяет перерабатывать мясо не прерывая холодовой цепи. При этом также прекращается процесс роста бактериальной флоры. Вкус, цвет и питательные свойства фарша остаются неизменными и сохраняются долгое время. Мясорубку можно использовать непрерывно, при этом нет необходимости каждый раз снимать режущую головку для очистки или хранить ее в холодильнике.

Особенности:

Прямое и реверсивное движение

Редуктор в масляной ванне с зубчатыми колесами

Корпус и поддон из высококачественной нержавеющей стали модели AISI304

Корпус, шнек, зажимная гайка из стали с хромированным покрытием

Разбираемый для чистки узел измельчения

Узел измельчения из нержавеющей стали

Толкатель из полиэтилена

Дополнительные характеристики:

Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм

Габариты в упаковке: 400x880x540 мм

Опции (приобретаются отдельно):

Полностью из нержавеющей стали

